

SANDUÍCHE DE FRANGO COM QUEIJO EMMENTHAL

INGREDIENTES

- 2 baguetes pequenas de gergelim
- 4 filés de frango (400g)
- 2 colheres (chá) de mostarda
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de cream cheese
- Ervas secas de sua preferência (orégano, manjeriço, alecrim etc)
- 4 rodelas de tomate
- 2 xícaras (chá) de alface roxa picada
- 2 xícaras (chá) de alface frisee picada
- 60 g de queijo emmental ralado no ralo grosso

MODO DE PREPARO

Corte os baguetes ao meio e abra no sentido do comprimento formando 4 partes.

Tempere o frango com a mostarda e o sal doure em uma grelha antiaderente.

Misture o cream cheese com as ervas e passe nos pães.

Espalhe as rodelas de tomate e as folhas por cima.

Coloque os filés de frango e espalhe o emmental por cima.

Feche e sirva na hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54922-sanduiche-de-frango-com-queijo-emmental.html>